

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

*Il nostro menù*

*Seguici sui social*



*@ilveliero\_ristorante*

*WiFi Zone*



*Via Savoia, 6 - Siracusa (Isola di Ortigia)*  
*0931 465887 - [ristoranteilvelierosr@gmail.com](mailto:ristoranteilvelierosr@gmail.com)*

# il Veliero

RISTORANTE - ORTIGIA

*Ai sensi del Reg.(CE) 1169 del 2011 Si informano i gentili clienti che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvati considerati allergeni (ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:*

- Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (farro e grano Khorasan), orzo, avena o i loro ceppi e prodotti derivati
  - Crostacei, e prodotti a base di crostacei
    - Uova, e prodotti derivati
    - Pesce, e prodotti derivati
    - Arachidi, e prodotti derivati
    - Soia, e prodotti derivati
  - Latte, e prodotti derivati incluso lattosio
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchio e prodotti derivati
  - Sedano, e prodotti derivati
  - Senape, e prodotti derivati
  - Semi di sesamo, e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti contenute nei vini
  - Lupini, e prodotti derivati
  - Molluschi, e prodotti derivati

Si invitano i gentili ospiti, allergici o intolleranti a uno o più sostanze sopra riportate, a segnalare le proprie necessità al personale di sala e chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Si avvisa la gentile clientela che tutto il pescato giunge dal mercato di Siracusa giornalmente. Se a volte viene a mancare, confidiamo nella vostra comprensione.

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## *Il crudo del Veliero*

<i>Ostriche Gold Beach</i>	<i>cad. 5</i>
<i>Alici marinate</i>	<i>12</i>
<i>Caprese di mare</i>	<i>15</i>
<i>Insalata di gambero, pompelmo rosa e finocchi</i>	<i>15</i>
<i>Gambero macchiato marinato al limone</i>	<i>18</i>
<i>Tartare di tonno alla mediterranea</i>	<i>18</i>
<i>Crudo/Marinato di Scampi o Gamberoni al Kg.</i>	<i>120</i>

## *Il cotto del Veliero*

<i>Cocktail di gamberi</i>	<i>12</i>
<i>Alici a cotoletta</i>	<i>14</i>
<i>Parmigiana di pesce spada</i>	<i>14</i>
<i>Zuppa o Sautè di frutti di mare</i>	<i>15</i>
<i>Zuppa o Sautè di vongole</i>	<i>18</i>
<i>Insalata di mare (cozze, vongole, calamari, gamberetti, polpo, olio EVO, limone)</i>	<i>18</i>

*Coperto a persona 2,50*

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## *I primi di mare*

<i>Risotto del pescatore (olio EVO, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberetti)</i>	<i>16</i>
<i>Paccheri al sapore di mare (olio EVO, aglio, cozze, vongole, calam, gamb, macchiata al pesto di basilico, ciliegino)</i>	<i>18</i>
<i>Spaghetto alle vongole veraci, zeste di lime e peperoncino</i>	<i>18</i>
<i>Spaghetto al gamberone (olio EVO, cipolla fresca, gamberone, ciliegino)</i>	<i>18</i>
<i>Ravioli pasta fresca ripieni al gambero rosso, ciliegino e polvere di pistacchio</i>	<i>20</i>
<i>Linguine ai ricci di mare (olio EVO, aglio, polpa di ricci e prezzemolo)</i>	<i>25</i>

## *I primi di terra/carne*

<i>Penne al pomodoro</i>	<i>10</i>
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i>	<i>10</i>
<i>Rigatoni alla norma (olio EVO, aglio, salsa di pom, basilico, melanzane fritte, ricotta salata)</i>	<i>12</i>
<i>Spaghetti alla bolognese</i>	<i>12</i>

*Coperto a persona 2,50*

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## *I secondi di mare*

<i>Frittura di cappelletti</i>	15
<i>Trancio di spada alla griglia/palermitana</i>	18
<i>Calamari alla griglia/palermitana</i>	18
<i>Frittura mista (calamari, gamberetti)</i>	18
<i>Pesce fresco di prima scelta al Kg.</i>	70
<i>Scampi o Gamberoni al Kg.</i>	120
<i>Aragosta, astice o cicala al Kg.</i>	150

## *I secondi di carne*

<i>Bistecca di manzo alla griglia/palermitana</i>	14
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	16
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	18

*Coperto a persona 2,50*

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## *I contorni*

<i>Patatine fritte</i>	4
<i>Patate al vapore</i>	4
<i>Insalata mista</i>	5
<i>Insalata di arancia e cipolla rossa di Tropea</i>	7
<i>Caprese</i>	8
<i>Caponatina siciliana (olio EVO, cipolla in agrodolce, capperi, peperoni, carote, sedano, olive, concentrato di pomodoro, basilico)</i>	10
<i>Verdure grigliate (melanzane, zucchine, pomodoro, radicchio)</i>	10

## *I dolci e la frutta*

<i>Sorbetto al limone</i>	4
<i>Dolci del giorno</i>	6
<i>Frutta di stagione</i>	5

*Coperto a persona 2,50*

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## Le Bevande

<i>Acqua Panna/S.Pellegrino 75cl</i>	3
<i>Acqua Panna/S.Pellegrino 50cl</i>	2
<i>Acqua Lete</i>	3
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto 33cl</i>	3,50
<i>Birra Moretti 66cl</i>	5
<i>Birra Moretti 33cl</i>	3
<i>Birra Messina cristalli di sale 50cl</i>	6

## Caffè e Amari

<i>Caffè</i>	1,50
<i>Americano</i>	2
<i>Caffè corretto</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	3
<i>Amari e Limoncello</i>	5
<i>Amaro scoccia</i>	6
<i>Amaro amara</i>	6
<i>Grappa bianca o barricata</i> *prezzo variabile in base la grappa scelta*	6

Coperto a persona 2,50

# *il Veliero*

RISTORANTE - ORTIGIA

## *Il vino*

<i>Vino a calice rosso/bianco</i>	<i>7</i>
<i>Prosecco a calice</i>	<i>8</i>

## *Gli aperitivi*

<i>Aperol Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Limoncello Spritz</i>	<i>10</i>
<i>Vodka Tonic/Lemon</i>	<i>15</i>
<i>Gin Tonic/Lemon</i>	<i>15</i>



*Coperto a persona 2,50*